

Lachs-Spaghetti



Zutaten

2 Tranchen Lachsfilets, je ca. 150 g schwer
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
1 Esslöffel Olivenöl
200 g Spaghetti
1 Bund Dill
100 g Crème fraîche
1 Zitrone
1 Esslöffel Butter

Zubereitung

Für 2 Personen

Dill und Lachs sind zwei Zutaten, die ausgezeichnet harmonieren. Wer das Kraut nicht mag, kann auf Kerbel ausweichen. Wichtig ist, dass der Lachs wirklich nur rosa gegart wird, denn beim Mischen mit den Teigwaren und der Sauce gart er noch nach.

1 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einer mittleren Pfanne reichlich Wasser aufkochen.

2 Wenn nötig mit einem scharfen Messer graubraune Stellen der Lachsfilets wegschneiden, da diese tranig schmecken. Die Lachsfilets beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. In eine Gratinform legen und mit dem Olivenöl beträufeln.

3 Die Lachsfilets im 200 Grad heißen Ofen in der Mitte etwa 10 Minuten braten; sie sollen in der Mitte noch leicht glasig sein.

4 Gleichzeitig das kochende Wasser salzen und die Spaghetti darin bissfest garen.

5 Den Dill hacken.

6 In einer kleinen Pfanne die Crème fraîche sowie ½ dl Kochwasser von den Spaghetti langsam erwärmen. Die Zitronenschale dazureiben und etwa 2 Esslöffel Saft beifügen. Zuletzt den Dill untermischen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer würzen.

7 Die Spaghetti abschütten, abtropfen lassen und mit der Butter in die Pfanne zurückgeben. Sorgfältig mischen.

8 Den heißen Lachs in nicht zu kleine Stücke teilen. Mit der Sauce zu den Spaghetti geben und alles sorgfältig mischen. Die Lachs-Spaghetti in vorgewärmten Tellern anrichten.